

楽膳 匠

先付

- 嶺岡ムース 生雲丹 山葵旨ゼリー
- ペンタス 三つ葉

旬菜

- ・明日葉 干貝柱 浸し 揚げスルメ
- ・蓴菜酢 マイクロトマト 霰胡瓜
- ・海老 馬鈴薯 ヤングコーン
- ・ミニ陸蓮根 酒盗銘
- ・レッドソレル
- ・鱧カツサンド レタス 玉葱
- ・白アスパラすり流し
- ・ズッキーニ クコの実

造り撰

- ※お好きな造りをお選び下さい。
- ・三種盛り合せ
- ・車海老と烏賊の造り
- ・本鮪の造り
- ・鰹造り 又は 叩き
- ★五種盛り合せ (差額税サ込二、七八三円)
- ★鮑の造り (差額税サ込三、五四二円)

野菜撰

- ※お好きな料理をお選び下さい。
- ・野菜の焚き合せ
- ・野菜の天婦羅

主菜撰

- ※お好きな主菜をお選び下さい。
- ・黒毛和牛イチボ
- ・おこぜの唐揚げ
- ★本日の焼魚 (差額税サ込一、八九七円)
- ★フォアグラステーキと大根ポトフ (差額税サ込一、八九七円)
- ★黒毛和牛ロース (差額税サ込三、四一五円)
- ★鮑ソテー (差額税サ込三、五四二円)

食事撰

- ※お好きな食事をお選び下さい。
- ・稲庭うどん (温・冷)
- ・御飯セット
- ・辛味蕎麦 薬味一式
- ・枝豆 黄ズッキーニ釜炊き御飯
- ★蛸唐揚 新生姜釜炊き御飯 木の芽

(差額税サ込一、八九七円)

デザート ※お好きなデザートをお選び下さい。

- ・グラマラッカ
- ・わらび餅
- ・季節のゼリー寄せ
- ・マスカルポーネの白いお汁粉